



Gevulde kalkoenfilet, puree van knolselder, veenbesjes, gebakken champignons en roomsausje



60



10



Ingrediënten

- 1,5 kg Gevulde kalkoenfilet
- 1 kg knolselder
- 1 kg aardappelen
- 0,5 kg Champignonmengeling
- 0,1 kg boter
- peper en zout
- 0,05 kg Veenbessen op sap
- 0,1 l shiso azijn
- ½ potje met scheutjes rode zurkel
- 0,05 l arachideolie
- 1/10 bot bieslook
- 0,4 l gevogeltefonds
- 0,03 kg roux
- 0,1 l room

Bereiding

Leg de Gevulde kalkoenfilet op platen en regeneer op 160°C tot een kern van 65°C. (combisteamer - 10% vocht - ± 50 min.). Snij deze in plakken.

Reinig de knolselder en de aardappelen. Kook deze samen op zijn Engels tot deze zacht zijn. Steek door een roerzeef en voeg er een klontje boter aan toe. Kruid af met peper en zout.

Versnij de champignons en bak ze aan in wat boter en kruid af.

Warm de veenbesjes op.

Kook de gevogeltefonds op en bind met de roux, voeg er de room aan toe. Kruid af met peper en zout.

Mix de bieslook samen met de olie, peper en zout en giet door een fijne zeef.

Schik alles het gerecht mooi op een bord en werk af met de jonge scheutjes van rode zurkel en de bieslookolie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be